ÇİKOLATALI PASTA KREMASI

Malzemeler ;

½ Litre Süt

150 gr Toz Şeker

65 gr Un

1 adet tam Yumurta

2 adet Yumurta Sarısı

1 tatlı kaşığı Vanilya

12 gr Kakao (ya da 8 gr Kakao ve 20 gr Sütsüz Çukulata)

50 gr Tereyağ

Yapılışı:

1 tencereye 2 adet yumurta sarısı, 1 adet bütün yumurta 150 gr tozşeker ve 1 tatlı kaşığı vanilya konularak 5 dakika çırpılır.

Daha sonra bu karışıma, 65 gr Un ve 12 gr Kakao (eğer çukulata kullanılacaksa 8 gr kakao) katılır. İyice karıştırılır. Bu yeni karışıma azar azar ve yavaş yavaş karıştırarak ½ litre süt katılır ve iyice yedirilir.

Tüm karışım ateşe oturtulur. 4-5 dakika karıştırılarak, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.

Çukulata katılıyorsa ateşten indirilmeden önce 20 gr rendelenmiş ve sütsüz olandan katılır. Karıştırılarak iyice eritilir.

Daha sonra krema ateşten alınarak, soğuması için bir müddet bırakılır. Ilındığında içine 50 gr tereyağ karıştıra karıştıra katılır.